BON DIA Aruba

Xander Bogaerts ta keda e topico mas importante den baseball na Boston





ORANJESTAD - Ki dia Aruba por ricibi e noticia grato cu Xander Bogaerts ta wordo subi pa e division mas halto den baseball? Prensa na Boston ta skirbi tur dia den corant poniendo presion riba e organisacion di Boston Red Sox pa subi e pelotero Arubano pa e division di mas halto den baseball Mericano.

Ayera e corant di mas grandi na Boston, "The Boston Herald", un biaha mas ta pone riba su portada di deporte e titulo "Bogaerts an easy call", cu otro palabra "Bogaerts un yamada facil".

Hendenan na Boston kier mira Xander Bogaerts hunga den Grandes Ligas. Hasta nan ta skirbi cu e pelotero Arubano ta e "most exciting home-grown position prospect of the last 40 years", compara cu legendarionan manera Nomar Garciaparra, Wade Boggs, Jacoby Ellsbury y hasta e idolo di Boston actualmente Dustin Pedroia mes.

Den su ekipo actual di Tripel A Pawtucket Red Sox, Bogaerts a cuminsa hunga e posicion di shortstop, pero awor ta na e posicion di tercera base, un posicion cu si e subi den e prome ekipo, eynan e lo mester hunga. Ta parce cu Boston mes ta preparando pa promove Bogaerts, su numbernan actual ta papia pa su mes cu un averahe di .277 cu ocho homerun, 25 RBI den 48 wega hunga.

No falta mucho mas pa e play-off di baseball cuminsa y Boston ta bayendo bon ocupando e prome lugar cu 1.5 wega riba Tampa Bay. Ban spera cu den e dianan nos dilanti, Aruba por mira despues di hopi aña un big leaguer di nos den Mayor League Baseball.❑





Receta di MAMA

Bon Appetit!



• BON APPETIT • BON APPETIT • BON APPETIT • BON APPETIT •

Carni stoba cu balchi di batata

Ingredientenan:

- 2 cuchara di azeta dushi
- 1 lb di sirloin steak corta na repi
- ½ cup di ciboyo corta chiquito
- 1 teenchi knoflook machica
- 1 teenchi di salo
- 1/4 theeleep di peper
- 1/4 theeleep di basil
- 1/4 theeleep di thyme
- 1 bleki 8oz di saus di tomati
- ½ cup di biña cora banda azul
- 2 cup di batata machica puree
- 2 cuchara di ciboyo largo corta
- 1/3 cup di parmesan cheese
- ¼ cup di manteca gesmelt
- 1 webo
- Salo
- Peper



Preparacion:

Den un panchi grandi hasa e carni y e ciboyo. Agrega knoflook, salo, peper, basil, thyme, saus di tomati y biña. Pone e tapadera riba e panchi y smoor e pa 30 minuut. Sende e forno na 350 grado. Mezcla e batata machica cu e ciboyo largo, keeshi, manteca y webo. Sasone cu salu, peper segun smaak. Pone e carni hasa den un casserole. Forma blachi di e mezcla di batata y ponenan riba e carni tur rond di e casserole. Horne pa 20 te 25 minuut of te ora e balchinan di batata bira un tiki bruin.

Pa 4 persona